

VOLUTE/ TORRENT

FABRIQUÉ EN FRANCE

DYNAMISEURS D'EAU



We provide quality,
professional equipment
and services to artisan bakeries.

ecosystem


**BERTRAND
PUMA**



DYNAMISEURS D'EAU

Les Dynamiseurs d'eau de la gamme Bertrand Puma ont une impressionnante capacité de traitement et offrent un approvisionnement rapide et constant en eau purifiée, dynamisée et structurée.

Le système de filtration est conçu pour réduire significativement la présence de métaux lourds, de pesticides, tout en préservant les minéraux essentiels et en éliminant le chlore.

Avec une filtration de pointe et un processus de dynamisation et structuration de l'eau, ils garantissent une eau saine pour la production de produits de qualité.

SAVOIR-FAIRE

70 ans à vos côtés



Avec 70 ans d'expérience, Bertrand Puma a atteint son haut niveau d'expertise grâce à un savoir-faire unique dans la conception d'équipements pour Boulangerie et Pâtisserie, et un développement de produits Made in France, toujours plus fiables et performants.

VISITEZ

WWW.BERTRAND-PUMA.FR

LAB

Découvrez vos futurs équipements



Centre de démonstration et de formation, notre LAB' est à votre disposition pour tester en situation réelle nos équipements. Notre Boulanger Démonstrateur est là pour vous conseiller et vous assister.

PRENEZ RENDEZ-VOUS AU

+33 (04) 75 57 55 00

ASSISTANCE

À votre écoute



Bénéficiez de la puissance d'un réseau mondial de distributeurs! Nous apportons une aide de proximité aux boulangers du monde entier, pour vous accompagner à chaque étape de votre projet.

APPELEZ AU

+33 (04) 75 57 55 00

Recherche



Véritable entreprise bienveillante, nous collaborons et soutenons les PME innovantes tel que BIOLISME

Adhérent

ecosystem

de l'éco-organisme **ecosystem** pour la collecte, la dépollution et le recyclage des équipements électriques professionnels.

DYNAMISEURS D'EAU

LES BIENFAITS D'UNE EAU VIVANTE

L'eau est un ingrédient essentiel dans la fabrication du pain : c'est environ 40 % de la recette totale. Tout comme un boulanger sélectionne méticuleusement sa farine, il est crucial de ne pas négliger la qualité de l'eau utilisée pour ne pas détériorer le produit final.

Selon une étude de l'ONG FoodWatch, 90 % des échantillons de pain testés en Europe présentent des traces de produits de synthèse et plus de 60 % des exploitations de culture du blé utilisent des herbicides nocifs qui polluent l'eau.

Lorsqu'il s'agit de choisir l'eau pour la préparation du pain, il est donc préférable d'opter pour une eau saine et dynamisée ; une eau *vivante*.



UNE EAU VIVANTE, C'EST QUOI ?

Une eau vivante est une eau qui provient des torrents, coulant de manière **libre** et **dynamique**. Elle traverse une nature saine et pleine de vie, elle est exposée au **soleil** et **volute** entre les galets, en contact avec les **minéraux**.

À l'inverse, l'eau morte est souvent stagnante et souffre de plusieurs siècles de révolution industrielle. Cela concerne les eaux en bouteille et l'eau du robinet dont **la valeur énergétique et biologique est dégradée par la pollution et les influences humaines**.

L'utilisation des systèmes Bertrand Puma, **TORRENT** et **VOLUTE**, permet de restaurer les qualités de votre eau, le tout en deux étapes, la **purification** puis la dynamisation.



LA FILTRATION

L'eau du robinet, bien que potable, peut contenir certaines traces d'éléments nocifs. C'est là que l'étape de filtration du dynamiseur d'eau joue un rôle crucial en éliminant ces contaminants indésirables.

La filtration de l'eau se fait au travers de filtres cycloniques remplis de **pierres volcaniques** et **charbon actif** (puis d'un **tamis filtrant par hélice centrifuge** dans le modèle Torrent). Cette filtration permet de stopper de manière naturelle les polluants de plusieurs types :

- Odeur et goût parasite (chlore) ;
- Métaux lourds (plomb, zinc, arsenic, etc.) ;
- Résidus d'agriculture (nitrates, nitrites, chlorothalonil, etc.) ;
- Calcaire, tartre.

Les analyses montrent des résultats considérables : les traces de micro-organismes coliformes, de chlore, de plomb ou d'arsenic deviennent indétectables, les traces de radioactivité et de nitrates baissent de moitié, etc.

Les minéraux essentiels à l'homme, comme le magnésium ou le calcium, eux, sont **conservés**.

LES BÉNÉFICES EN BOULANGERIE

Faire un produit de qualité commence aussi par l'eau : c'est un ingrédient aussi important que la farine et, comme celle-ci, sa qualité change de jour en jour.

Avec un système de filtration/dynamisation efficace on obtient de nombreux bénéfices.



LES BÉNÉFICES POUR VOTRE PRODUCTION

- **Meilleure absorption de l'eau** : le levain est plus actif ;
- **Réseau de gluten mieux tissé** : meilleur bassinage et hydratation plus élevée ;
- **Goût rehaussé** : le sel peut être diminué, s'accordant avec les engagements de la filière concernant la réduction de la teneur en sel dans le pain ;
- **Fermentation plus importante** : la levure peut être diminuée ;
- **Pâte pétrie plus vite** (15 % à 40 % selon les cas) donc moins chaude ;
- **Pâte moins collante** : plus facile à découper, à passer en bac ou en machine ;
- **Fermentation plus active** ;
- **Pain se développe plus à la cuisson** : plus de volume ;
- **Goût du blé plus présent** : client satisfait !

MAIS BON AUSSI POUR



VOTRE PEAU



LE NETTOYAGE



LES FRUITS
& LÉGUMES



VOS SALARIÉS
& CLIENTS



LA PLANÈTE

LA GAMME

Les systèmes de dynamisation Bertrand Puma sont basés sur une **phase de filtration** de l'eau puis de **dynamisation** qui fait tourner l'eau dans des **vortex à haute vitesse**, lui permettant d'**enregistrer la signature électromagnétique des minéraux** à proximité (144 minéraux, métaux précieux, enveloppe d'argile). Ils existent en deux modèles : **Torrent** et **Volute**.

TORRENT



UTILISATION : pour la boulangerie complète (fournil, boisson, douches, etc.)

TAILLE : 1090 x 600 mm

DÉBIT MAX : 2000 litres/heure

CONSO. ANNUELLE : 150 m³

CONSO. QUOTIDIENNE : 470 litres/jour

VOLUTE



UTILISATION : pour le pétrin (à installer après le doseur d'eau)

TAILLE : 500 x 800 mm

DÉBIT MAX : 760 litres/heure

CONSO. ANNUELLE : 70 m³

CONSO. QUOTIDIENNE : 220 litres/jour

Le support, bordé par des U en aluminium brut, assure une installation facile et fiable. Il est également muni d'un vinyle décoratif avec un vernis UV, garantissant un résultat esthétique et durable.

8 ans de consommables sont offerts avec l'installation.

MANY AND MORE, REAL GOODS



Rue Benoit Frachon, 26800 PORTES-LES-VALENCE (France)
Tél : +33 (0) 475 575 500 -Email : contact@sebp-bertrand.com
www.bertrand-puma.fr - www.pavailler.fr

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence